



Mediterraanse tian met aubergine, courgette en tomaat

2 PERSONEN

🕒 20 + 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🌈 20 g verse Italiaanse kruidenmix
- 🌈 2 tenen knoflook
- 🌈 6 el milde olijfolie
- 🌈 1 tl zeezout
- 🌈 1 tl versgemalen zwarte peper
- 🌈 2 aubergines
- 🌈 1 courgette
- 🌈 5 tomaten

MATERIAAL: staafmixer met bakje, bakkwast, ronde ovenschaal (Ø 22 cm), aluminiumfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Haal van de kruiden de blaadjes van de oregano, salie en tijm en naaldjes van de rozemarijn.
3. Maal ze met de knoflook, olijfolie, het zout en de versgemalen peper tot een glad mengsel in het bakje van de staafmixer.
4. Snijd de groenten in plakken van een ½ cm.
5. Bestrijk de plakken aubergine aan beide kanten met de kruidenolie en zet afgewisseld met de courgette en tomaat rechtop in cirkels in de ovenschaal.
6. Laat in ca. 1 uur in het midden van de oven gaar worden in de oven.
7. Dek na 30 minuten af met aluminiumfolie.

TIP: Probeer een gelijk aantal plakken van elke soort groente te gebruiken; zorg ervoor dat de plakken in verband met de gaartijd altijd een ½ cm dik zijn.

BRON: ah.nl

